46ᵉ Année. — N° 30. 28 Juillet 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Une fissure dans le projet de loi sur le sucrage des vendanges

Un de nos lecteurs des Bouches-du-Rhône, M. C. Audibert, propriétaire à Salon, nous adresse les suivantes observations :

Monsieur le Directeur du *Progrès Agricole*,
Montpellier.

« Vous avez critiqué « avec assez de verve » la création de ce que vous appeliez « les fiefs du sucrage » qui auraient été concédés à quiconque justifierait avoir chaptalisé deux fois de 1910 à 1926, pour qu'il soit inutile d'insister.

Mais la loi d'exception en faveur des régions où la pratique du sucrage est, soi-disant, constante et loyale, sera-t-elle moins illogique, immorale et anti-égalitaire ?

L'injustice ne sera-t-elle pas trop cruelle lorsque nous verrons les raisins du Midi, où le sucrage sera interdit aux producteurs, *partir se faire sucrer* dans ces régions loyales ! jusqu'en Champagne peut-être ? Et par qui, s'il vous plait ? par des négociants, par des commerçants favorisés, au détriment des producteurs.

Car, il est avéré que, dans certaines régions, seuls les négociants achetant des vendanges font des déclarations de sucrage ! et ces mêmes négociants

pourront, pour 10 francs, coût de l'opération, fabriquer avec du sucre un vin qu'ils vendront 20, 30, 50 francs et plus, suivant qu'il pourra passer pour 3e, 2e et 1re zône peut-être !....

Evidemment, le texte de loi adopté par le Groupe viticole de la Chambre, — s'il a écarté un abus intolérable, consacre néanmoins une inégalité de traitement entre les régions du Nord et celles du Midi.

C'est une loi « du moindre mal », acceptée par le Midi.

Notre correspondant pense qu'il y aura des abus. Le plus grave consisterait à laisser sucrer les vendanges importées dans les régions autorisées. Aussi, nous inspirant de l'observation de notre correspondant, nous avons, pour gagner du temps, prié nos grands confrères montpelliérains de publier la note suivante :

« Le projet de loi sur le sucrage que le gouvernement va soumettre au Parlement laisse apparaître une fissure qu'il serait bon de calfeutrer ».

Que dit ce projet ?

« Le sucrage en première cuvée ne peut être pratiqué que dans les « régions déterminées par arrêté du Ministre de l'Agriculture...»

Mais, chaque année, des quantités importantes de vendanges en nature sont expédiées du Midi dans les régions septentrionales : à fin novembre 1926, le *Journal officiel* chiffrait ces expéditions de vendanges à 412.000 hectolitres de vin.

Si ces vendanges, en partie vinifiées dans les régions privilégiées, peuvent être sucrées, peut-être faut il s'attendre à voir encore se multiplier les quantités expédiées.

Il paraît donc utile de spécifier que la chaptalisation ne pourra être pratiquée que sur les vendanges récoltées dans les régions autorisées, à l'exclusion des raisins qui y sont importés.

Pendant qu'il en est temps encore, je me permets d'appeler sur cette question l'attention de nos représentants au Parlement ».

La question algérienne

La conférence interfédérale de Montpellier

A l'issue de la conférence qui a réuni à Montpellier les représentants de la viticulture algérienne et de la viticulture métropolitaine, le communiqué suivant nous a été adressé :

« La conférence interfédérale des Associations viticoles de France et d'Algérie, réunie à Montpellier au siège du Syndicat Montpellier-Lodève, le

lundi 22 juillet 1929, dans le but de rechercher les mesures d'ensemble susceptibles d'obvier à la crise éventuelle de la surproduction, a examiné différents points du problème, notamment : l'interdiction immédiate du sucrage dans les régions où il n'est pas d'un usage loyal et constant ; l'utilisation des moûts concentrés ; le statut de l'alcool ; la définition des vins anormaux et de surpressurage ; la limitation des plantations de vignes et le contingentement général des vins. Ces deux dernières questions ont fait l'objet d'un examen très serré et très approfondi qui s'est déroulé dans une atmosphère de parfaite courtoisie et un unanime désir d'aboutir rapidement à des mesures d'ordre général s'appliquant à l'ensemble du vignoble de nature à assurer des résultats effectifs. Finalement, il a été décidé qu'une réunion extraordinaire serait tenue à Paris, en novembre prochain, au cours de laquelle les différentes régions viticoles apporteront des propositions concrètes susceptibles de réaliser un accord général et définitif et une réalisation aussi rapide que possible des desiderata de la viticulture.

En ce qui concerne le sucrage, l'assemblée a adopté le texte d'un télégramme qui a été immédiatement transmis à M. Barthe, président du Groupe viticole de la Chambre. »

Les représentants de la Presse, même de la Presse viticole, n'ayant pas été admis à assister à ces réunions, il ne nous est pas possible d'ajouter quelques précisions à ce communiqué assez nébuleux.

Nous nous réjouissons cependant d'apprendre que cette épineuse question approche d'une solution satisfaisante.

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 17 juillet nous a donné, avec quelque retard, les chiffres, impatiemment attendus, du mouvement des vins en juin et depuis le début de la campagne en cours (1er octobre 1928).

Les sorties de la propriété, se sont élevées, en juin, à 2.810.813 hectolitres, contre 2.472.653 hectolitres en juin 1928.

Pour l'ensemble des neuf mois écoulés, des dernières campagnes, on note :

Sorties de la propriété	octobre 1923-juin 1924...	36.063.444	hectolitres
—	— octobre 1925-juin 1926...	37.447.936	—
—	— octobre 1926-juin 1927...	28.051.121	—
—	— octobre 1927-juin 1928...	29.556.355	—
—	— octobre 1928-juin 1929...	30.608.123	—

En Algérie, les sorties se totalisent, fin juin, à 10.200.458 hectolitres.

La consommation taxée s'est élevée, en juin, à 3.977.412 hectolitres contre 3.636.250 hectolitres en juin 1928.

Pour les neuf premiers mois de la campagne en cours et des quatre précédentes, les chiffres sont les suivants :

Consommation taxée en octob. 1924-juin. 1925....	36.755.876	hectol.
— — octob. 1925-juin. 1926....	40.173.541	—
— — octob. 1926-juin. 1927....	35.017.434	—
— — octob. 1927-juin. 1928....	32.721.339	—
— — octob. 1928-juin. 1929....	34.090.450	—

L'accroissement par rapport à l'année dernière est notable ; on remonte le courant, mais pas assez vite à notre gré.

Les fortes chaleurs que nous subissons sont-elles favorables à la consommation du vin ? Cela n'est pas certain, quand on se rend compte du nombre de bocks et d'apéritifs glacés que l'on débite journellement.

Le stock commercial est en régression assez sensible :

Stock commercial à fin janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — — janvier 1919.......	6.150.533	—
— — — août 1921.......	8.228.580	—
— — — août 1928.......	9.318.762	—
— — — septem. 1928.......	9.069.369	—
— — — décemb. 1928.......	10.860.481	—
— — — janvier 1929.......	10.972.262	—
— — — février 1929.......	11.240.883	—
— — — mars 1929.......	11.568.856	—
— — — avril 1929.......	11.557.613	—
— — — mai 1929.......	11.607.582	—
— — — à fin juin 1929.......	**11.270.176**	—

Stock en Algérie : 925.877 hectolitres, contre 1.053.296 à fin mai.

Sur le continent, le commerce a donc réduit ses achats et puisé dans son stock 337.000 hectolitres pour les besoins urgents de sa clientèle.

Les cours ne sont pas brillants depuis quelques semaines ; mais une reprise est très possible en fin de campagne, comme cela s'est souvent produit lorsque l'on a pu apprécier sérieusement l'importance de la nouvelle récolte.

Concours du plus bel épi

On nous prie d'annoncer que le Concours du plus bel épi de France aura lieu cette année à Poitiers, sous la présidence d'honneur de M. Victor Boret, ancien Ministre de l'Agriculture.

Envoyer épis, touffes, grains, à la Maison de l'Agriculture, à Poitiers (Vienne).

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1928-1929 (Mois de Juin)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	5.547	72.423	26.136	228.660	57.205
2	Aisne	»	10.564	28.738	239.264	67.925
3	Allier	3.841	18.779	49.568	515.463	59.469
4	Alpes (Basses-)	494	6.803	4.764	36.549	6.924
5	Alpes (Hautes-)	762	9.344	8.193	66.472	11.409
6	Alpes-Maritimes	775	7.156	43.312	446.263	62.691
7	Ardèche	33.856	301.466	22.975	196.190	34.784
8	Ardennes	»	»	14.725	119.376	33.486
9	Ariège	805	7.416	11.362	90.785	8.473
10	Aube	55	12.576	35.272	303.077	69.850
11	Aude	463.989	4.215.361	44.563	422.622	103.091
12	Aveyron	6.344	58.412	31.085	268.634	25.735
13	Bouches-du-Rhône	80.326	857.896	84.609	766.455	118.764
14	Calvados	»	»	12.762	87.835	55.023
15	Cantal	68	919	22.149	186.591	20.430
16	Charente	5.358	564.921	26.727	229.712	37.770
17	Charente-Inférieure	25.403	805.990	30.307	271.810	85.866
18	Cher	2.060	26.394	32.752	280.899	45.808
19	Corrèze	1.295	41.912	21.064	174.596	24.353
21	Côte-d'Or	6.296	113.441	51.068	424.722	483.417
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.276	103.749	39.910
23	Creuse	»	6	28.141	228.618	32.939
24	Dordogne	28.061	367.972	29.325	263.559	41.771
25	Doubs	12	148	43.248	361.899	61.087
26	Drôme	10.508	112.669	14.124	119.79	27.660
27	Eure	»	»	10.405	83.390	25.620
28	Eure-et-Loir	17	113	20.034	174.218	58.902
29	Finistère	»	»	45.160	384.355	91.969
30	Gard	339.439	2.984.695	60.037	469.173	80.007
31	Garonne (Haute-)	25.171	196.772	43.961	359.682	34.440
32	Gers	61.132	559.029	11.886	96.512	40.482
33	Gironde	171.209	2.472.656	144.354	1 290.175	1.358.075
34	Hérault	858.028	8.627.721	74.738	686.247	407.133
35	Ille-et-Vilaine	»	»	11.756	407.437	37.445
36	Indre	3.578	40.678	23.449	180.660	29.884
37	Indre-et-Loire	17.932	197.934	38.409	308.706	109.323
38	Isère	14.958	163.024	53.937	459.455	72.432
39	Jura	2.463	24.351	28.063	221.631	50.718
40	Landes	10.385	98.255	22.890	194.501	22.398
41	Loir-et-Cher	14.077	186.666	21.651	188.42[illegible]	57.912
42	Loire	6.665	69.183	101.884	892.809	155.257
43	Loire (Haute-)	348	4.067	38.798	322.258	45.224
44	Loire-Inférieure	14.247	198.439	69.827	631.296	103.643
45	Loiret	3.708	21.668	39.615	339.130	95.952
46	Lot	9.283	127.606	11.913	119.775	6.158
47	Lot-et-Garonne	35.713	353.200	25.260	289.638	20.248
48	Lozère	547	4.574	7.365	58.226	8.487
49	Maine-et-Loire	12.202	197.861	40.625	391.153	163.346
50	Manche	»	»	4.133	33.185	23.031
51	Marne	321	217.838	88.403	727.791	1.168.927
52	Marne (Haute-)	60	1.397	26.692	216.190	49.979
53	Mayenne	13	194	4.195	34.178	20.102
54	Meurthe-et-Moselle	88	3.500	67.465	598.480	153.764
55	Meuse	64	1.339	30.684	262.612	51.317
56	Morbihan	36	668	10.515	93.074	39.597
57	Moselle	127	5.160	19.623	183.022	57.419

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	Mois de Juin	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	785	10.094	36.464	293.400	60.269
59	Nord	»	»	70.084	627.925	286.859
60	Oise	»	»	26.027	212.846	52.712
61	Orne	»	»	4.658	36.275	18.145
62	Pas-de-Calais	»	»	35.039	281.679	112.201
63	Puy-de-Dôme	4.168	64.163	61.776	506.987	92.924
64	Pyrénées (Basses-)	5.218	59.676	43.120	373.744	58.429
65	Pyrénées (Hautes-)	916	12.309	16.777	130.000	18.728
66	Pyrénées-Orientales	150.856	1.963.054	44.675	405.86[illegible]	107.496
67	Rhin (Bas)	1.851	77.607	17.245	199.430	120.098
68	Rhin (Haut)	3.547	162.280	31.075	346.978	102.162
69	Rhône	28.172	390.186	162.373	1.397.227	376.206
70	Saône (Haute-)	4	615	42.261	338.502	68.948
71	Saône-et-Loire	27.062	404.125	64.138	534.249	176.586
72	Sarthe	361	4.779	11.523	85.762	29.480
73	Savoie	8.009	108.015	26.131	248.237	38.800
74	Savoie (Haute-)	986	28.460	21.532	18.541	47.688
75	Direction de la Seine	»	»	548.525	4.674.623	1.480.329
	Direction des droits d'entrée	»	»	272.634	2.337.762	747.238
76	Seine-Inférieure	»	»	70.424	586.984	231.409
77	Seine-et-Marne	33	148	48.380	368.389	95.570
78	Seine-et-Oise	5	104	90.992	738.352	180.244
79	Sèvre (Deux-)	1.373	16.415	23.570	194.226	33.484
80	Somme	«	»	21.224	167.754	32.895
81	Tarn	42.095	572.110	28.224	259.496	44.823
82	Tarn-et-Garonne	16.910	203.013	10.765	89.674	6.465
83	Var	156.280	1.311.315	51.660	412.975	67.212
84	Vaucluse	59.630	616.917	14.714	120.412	72.579
85	Vendée	13.844	134.355	16.903	149.301	26.744
86	Vienne	5.756	64.343	21.988	164.003	25.387
87	Vienne (Haute-)	12	265	43.562	387.190	60.164
88	Vosges	15	181	58.668	404.392	110.994
89	Yonne	1.183	23.871	26.394	209.168	62.338
	Total pour la France	2.810.813	30.608.123	3.977.442	34.090.450	11.270.176
	Algérie					
	Alger	442.158	4.600.689	29.717	243.463	270.770
	Constantine	82.065	922.896	16.298	127.941	28.702
	Oran	252.953	4.676.873	27.659	206.913	626.405
	Total pour l'Algérie	777.276	10.200.4[illegible]8	73.674	578.317	925.877

PRÉPARATION DU MATÉRIEL VINAIRE

Comme chaque année à pareille époque, nous croyons utile de rappeler à nos lecteurs que le moment est venu de passer l'inspection de leurs celliers.

Le mauvais état du matériel vinaire : cuves, foudres, fûts, pressoirs, est la cause la plus générale des altérations qui s'observent dans les vins provenant de belles vendanges. Il ne dépend que de la volonté des viticulteurs d'éviter la plupart des accidents qui en dérivent, en inspectant

sérieusement ce matériel à la veille de leur récolte, et en assainissant tout ce qui laisse à désirer.

La vaisselle vinaire neuve réclame également certains soins de préparation, si l'on veut éviter qu'elle ne communique des goûts défectueux au premier vin qu'on y logera.

Affranchissement des cuves en maçonnerie. — Les cuves neuves en maçonnerie revêtues de ciment ne doivent jamais être utilisées même pour une cuvaison, sans affranchissement préalable.

Nous avons déjà eu l'occasion de dire, dans ce journal, que le ciment était d'autant moins attaqué par le moût ou le vin qu'il était plus *sec* ; et l'on devrait s'y prendre au moins trois ou quatre mois à l'avance pour faire cimenter ou recimenter les cuves à vendanges.

Mais quel que soit l'âge du ciment, il convient de le traiter de la même façon, pour éviter toute chance de mauvais goût ou d'altération du vin.

Nous considérons comme indispensable d'emplir les cuves d'eau pure, que l'on y laisse séjourner huit à dix jours. C'est en même temps une façon de s'assurer de leur étanchéité : pendant les premiers jours, les parois absorbent un peu d'eau, le niveau baisse quelque peu, mais ne tarde pas à rester fixe si la cuve ne présente aucune fissure.

Lorsque l'eau est rare, on remplace trop souvent son remplissage par de simples aspersions, plus ou moins copieuses. C'est insuffisant, et le premier vin sortant des cuves ainsi traitées a presque toujours un goût de terre ou goût de ciment, dont on ne peut se débarrasser que par des moyens que la loi réprouve.

Le procédé le plus généralement adopté jusqu'ici pour affranchir les cuves est le suivant :

Les cuves une fois vidées, on les laisse sécher pendant quinze jours, puis on les badigeonne, à deux reprises et à 48 heures d'intervalle, avec une solution d'acide tartrique à 20 ou 25 p. 100 (2 kilos à 2 kil. 500 d'acide tartrique dans 10 litres d'eau). On rince ensuite à l'eau pure.

Mais ce procédé n'est pas parfait, ainsi que l'a fait observer M. Roos dans le *Progrès* du 14 juin 1925, et depuis quelques années on tend à remplacer l'acide tartrique par des silicates ou fluosilicates de potasse, de soude ou de magnésie.

Dans ses « *Principes généraux de construction* », M. Ringelmann a donné sur l'emploi du silicate de potasse, les indications suivantes :

« Badigeonner les parois des cuves, avec une solution chaude de silicate de potasse. Répéter trois fois cette opération, en laissant sécher chaque fois. Il se forme sur les parois des cuves une mince couche de silicate de chaux, inattaquable par les acides du vin.

« Les proportions de silicate de potasse et d'eau à employer pour les trois couches sont les suivantes, en supposant le silicate de potasse à 34 degrés Beaumé :

Couche	Silicate de potasse	Eau
1re...............	3 litres	7 litres
2me................	4 —	6 —
3me................	5 —	5 —

« Si le silicate de potasse était à 25 degrés Baumé, les doses devraient en être portées, pour obtenir la même concentration, à 3 lit. 3, — 4 lit. 4, — et 5 lit. 5 ».

Les *fluates* (ou fluosilicates) indiqués par M. Roos dans notre numéro du 12 juillet (1925) semblent devoir donner des résultats meilleurs encore que les silicates simples. Après séchage, laver à grande eau pour enlever toutes traces de fluor.

En tout cas, le procédé de silicatisation *est particulièrement recommandable lorsqu'il s'agit de loger des* **vins blancs** *qui, dans les cuves affranchies à l'acide tartrique,* **louchissent** *parfois et perdent ainsi de leur valeur.*

Si l'on voulait conserver dans des cuves de ciment des **vins blancs fins,** *il ne faudrait pas reculer, à notre avis, devant les frais d'un* **revêtement en verre.**

Il est toujours préférable de faire bouillir de la vendange, au moins une fois, dans les cuves neuves, avant d'y loger du vin. Si l'affranchissement n'a pas été *parfait,* le mal qui peut en résulter est moindre.

Lors du *premier remplissage* de la cuve, si l'affranchissement a été fait à l'acide tartrique, qu'il s'agisse de vendange ou de vin, il est prudent d'ajouter 25 ou 50 grammes d'acide tartrique par hectolitre de contenance, pour éviter la désacidification partielle du vin. Malgré les badigeonnages indiqués, en effet, les parois de ciment, qui sont loin d'être saturées, empruntent souvent un peu d'acide tartrique à la vendange.

Affranchissement des cuves en bois, foudres et fûts neufs. — Le moyen le plus rapide pour faire dégorger le bois est l'emploi de la vapeur. L'étuvage, à condition d'être assez prolongé, nettoie parfaitement le bois, et un simple rinçage à l'eau pure suffit ensuite pour mettre le récipient en état de recevoir de la vendange ou du vin.

Quand on ne possède pas d'étuveuse, on a parfois recours au procédé suivant : on introduit dans le foudre ou dans la cuve (fermée) 20 à 25 kilos de chaux grasse en pierres par 100 hectos de contenance ; on ferme la porte et l'on jette par la bonde, de 40 à 50 litres d'eau (2 litres d'eau pour un kilo de chaux). L'extinction de la chaux provoque la formation d'abondantes vapeurs qui réalisent un petit étuvage. Lorsque le foudre est refroidi, on y entre, on projette ce lait de chaux sur les parois ; puis on vide et on rince à grande eau. Cette méthode est évidemment moins parfaite que l'étuvage, et dans le cas où on l'emploirait, il serait prudent de faire cuver une fois de la vendange dans le foudre ou la cuve, avant d'y loger du vin.

Lorsqu'on a à sa disposition une source abondante, ou une rivière, on

peut très bien faire dégorger les foudres en les remplissant d'eau (additionnée d'un peu de carbonale de soude). A proximité des rivages, on utilise même souvent l'eau de mer pour cet usage. Après vidange, au bout de 6 ou 8 jours, on rince à l'eau claire, et le récipient est prêt.

Dans tous les cas, dès que les foudres ou futailles sont bien *égouttés*, il faut — si on ne doit pas les utiliser *de suite* — les mécher fortement, en y faisant brûler du soufre ordinaire ou des mèches soufrées, et renouveler cette opération au bout de trois ou quatre jours. L'oubli de cette opération pourrait provoquer la moisissure du récipient.

Examen et traitement des foudres et futailles usagés. — Les foudres en service se conservent sans altérations si l'on prend les quelques précautions nécessaires.

Dès qu'un foudre a été vidé, à quelque époque que ce soit, il faut le nettoyer avec soin avec la brosse ou le balai ; le laisser égoutter pendant 24 heures, et éponger alors la petite quantité de liquide qui s'est réunie dans le fond ; enfin, mécher fortement (1 kilogr. de soufre par 100 hectos de contenance), et renouveler l'opération tous les deux mois jusqu'aux prochaines vendanges.

Le même traitement s'applique aux petites futailles. Néanmoins, si celles-ci renferment de la lie, il convient de les rincer d'abord à l'eau pure, puis de les laisser égoutter avant de les mécher. Renouveler ce soufrage tous les deux mois, et même plus souvent si les futailles sont logées dans une cave humide, où elles sont exposées à la moisissure.

Dans le cas spécial de foudres n'ayant pas contenu du vin depuis plusieurs années, un bon étuvage paraît s'imposer d'abord pour les faire gonfler et aussi pour faire disparaître, dans la mesure du possible, le « goût de bois » qu'on souvent contracté ces récipients. Eviter une longue cuvaison dans ces foudres et n'y loger du « vin fait » qu'après s'être assuré que tout goût de bois a disparu.

Traitement des foudres et fûts altérés. — Les principales altérations qui peuvent atteindre les foudres et les futailles sont la *piqûre*, le *moisi*, le *pourri* et les dépôts des bactéries de la *tourne*.

(1) Piqûre. — Lorsque la piqûre est légère, elle se confond parfois, au moment où l'on ouvre le foudre, avec l'odeur de l'acide sulfureux provenant de la combustion du soufre. Il est donc toujours prudent de venir « sentir » de nouveau les foudres 24 heures après qu'ils ont été ouverts.

En règle générale, et pour si peu que le foudre paraisse atteint d'une altération quelconque, il faut commencer par le *détartrer* : on enlève ainsi, avec le tartre, la plupart des microbes ou germes des maladies.

Cette opération faite, si la piqûre est très légère, il suffira de rafraîchir les parois du foudre avec un peu d'eau et de mécher très fortement, à deux ou trois reprises, à 48 heures d'intervalle.

Si la piqûre est sérieuse, laver tout d'abord copieusement avec une solution de carbonate de soude à 5 p. 100 ; rincer à l'eau pure ; après

égouttage et les parois du foudre étant encore humides, mécher à plusieurs reprises, comme dans le cas précédent.

(2) Moisi. — Lorsque la moisissure est légère, on s'en débarrasse assez aisément, de la façon suivante :

Après avoir détartré, on enduit les parois intérieures du foudre avec un lait de chaux un peu épais préparé avec de la chaux vive (chaux grasse en pierre de préférence). On laisse le foudre ouvert. Deux ou trois jours après on brosse ou on rince à grande eau pour enlever la chaux ; on laisse égoutter. Enfin, on mèche fortement, à plusieurs reprises.

Lorsque la moisissure est intense, il vaut mieux avoir recours au *permanganate de potasse*, comme dans le cas des fûts *pourris*,

(3) Pourri. — Ce sont surtout les petites futailles qui sont parfois atteintes de pourriture, lorsqu'elles ont séjourné vides dans les caves humides des consommateurs, qui, généralement, n'en prenait aucun soin. Elles reviennent à la propriété dans un état lamentable, et les procédés ordinaires de désinfection ne sont pas assez énergiques pour les affranchir réellement de tout mauvais goût.

Le permanganate de potasse détruit, en les oxydant, tous les produits mal odorants. Son emploi constitue un procédé très efficace, tant que, bien entendu, la pourriture n'a pas pénétré trop profondément dans le bois.

Pour traiter dans les meilleures conditions possibles une futaille de 225 litres, on la remplira d'eau et on y introduira ensuite 25 grammes de permanganate (en cristaux). On secouera la pièce pour faire fondre le permanganate, et on laissera les choses en état, en roulant une pièce à plusieurs reprises pendant 3 ou 4 jours. Après quoi, on videra la pièce, on rincera et on *sentira*. S'il persiste un peu d'odeur, on renouvellera l'opération avec 10 ou 15 grammes de permanganate. Après rinçage copieux à l'eau, pour enlever toute trace de manganèse, on laissera égoutter et on mèchera fortement.

Le même procédé s'applique aux foudres, en réduisant la dose de permanganate à 2 kilogr. pour 100 hectolitres de contenance.

Mais, pas plus pour les goûts de moisi que pour le pourri, on ne peut répondre absolument du succès des traitements. Il faut être très prudent dans l'emploi des fûts ayant subi ces altérations.

(4) Tourne. — Les microbes de la tourne (et d'autres maladies bactériennes) se conservent très bien d'une année à l'autre, et, si l'on ne prend pas soin de les détruire, ils peuvent contaminer plusieurs récoltes successives.

On peut admettre que les soufrages très énergiques, pratiqués après le détartrage, et alternés avec des lavages copieux à la brosse suffiraient à détruire tous ces microbes, et, à la rigueur, il n'y aura pas grand danger à s'en tenir là.

Mais, et surtout lorsque les maladies ont atteint gravement les vins de la précédente récolte, il est plus prudent de mettre à profit les propriétés énergiques du permanganate de potasse.

S'il s'agit de futailles, on agira comme il a été indiqué pour le traitement de fûts pourris. S'il s'agit de foudres, le remplissage ne paraît pas ici indispensable. On fera une solution de 1 kilo de permanganate dans 100 litres d'eau (quantité pour un foudre de 100 hectolitres) et à l'aide de la pompe on lavera assidûment, *à la lance*, toutes les parties du foudre, comme dans tous les cas précédents.

Ne pas oublier que le permanganate brûle les habits et la peau ; il convient donc de faire prendre, par les ouviers chargés du travail, les précautions nécessaires (lunettes pour préserver les yeux).

— Rappelons enfin que quand on *abreuve* les foudres et les futailles pour les faire gonfler et les rendre étanches, il faut veiller à ce que l'eau ne s'y corrompe pas et ne prenne pas ce goût de *croupi* qui pénètre dans le bois et passe ensuite dans le vin.

On s'en préserve aisément en tenant tous ces récipients fermés et *bien méchés au soufre* pendant tout le temps qu'on les imbibe.

On peut encore, pour les cuves ouvertes, employer le bisulfite de potasse à raison de 50 à 60 grammes par hectolitre d'eau.

Assainissement des locaux. — Il est important de passer en revue non seulement les ustensiles et matériel vinaire, mais aussi les locaux où s'effectue la vinification.

Après avoir débarrassé le cellier des objets qui l'encombrent, les murs seront assainis par un badigeonnage à la chaux complété par une pulvérisation au sulfate de cuivre, ou, plus simplement, par une pulvérisation de bouillie bordelaise. Le sol doit être tenu très sec et très propre. Une aspersion avec une solution de Chlorure de chaux à 1 o/o le débarrassera des moisissures. Au moment de faire le vin, on ne doit pas tolérer dans la cave et ses dépendances la présence d'objets moisis.

X.

LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

DANS LA VITICULTURE EUROPÉENNE EN GÉNÉRAL (1)

Le thème qu'on m'a soumis, appartient à un des plus difficiles que la viticulture Européenne ait connu jusqu'à présent. Son traitement sur la base relative des propositions spécifiques et éventuellement la transformation pour la viticulture est une nécessité absolue du temps qui court. Je dois dire d'abord que les Hybrides producteurs directs ont déjà pris pied dans la plupart des vignobles Européens et je dois ajouter que toutes les autorités ont pris des soins minutieux dans la propagation des Hybrides.

Dans notre livre, édité par moi et par M. le Directeur Stummer, nous avons tenté pour la première fois sur une base internationale de mettre l'ordre dans le chaos, de faire des propositions claires et de donner la direction à la

(1) Communication au Congrès international d'Agriculture de Bucarest.

viticulture Européenne par l'accord commun. Le livre contient une explication critique sur la valeur des Hybrides producteurs directs en général comme rapport à toutes les questions de viticulture techniques et économiques, ça distingue la vannure du froment et donne une description ample du point de vue des H.P.D. dans tous les pays de viticulture importants, ainsi que les mesures légales qui ont surgi ici et là.

Si nous voulons nous bien orienter sur la question des H.P.D., nous devons d'abord répondre exactement aux questions suivantes :

Quelles sont les causes générales qui engagaient les vignerons pour les H. durant et après la grande guerre ?

C'est une chose curieuse qui frappe l'œil que dans certains pays la propagation des H P.D., coincide avec la grande guerre. La guerre elle-même était une de ces causes. Les jeunes gens furent détachés de leur sol, les vieillards, les femmes, les enfants qui sont restés. Le guide manquait, la force décisive, d'arracher les vignobles vieux et abandonnés, pour reconstituter ces vignobles détruits par le phylloxéra et la faiblesse de l'âge, en s'engageant de cultiver des greffés dans les pépinières.

Là ou ça aurait été possible de conserver avec charbon sulfurique ; le manque de ce produit a favorisé à la propagation des H.P.D. Partout manquaient des bons greffes, des porte-greffes, car pendant la guerre l'organisation a été complètement en déroute.

A côté de ces tristes conséquences existe une crise économique dont les causes sont à chercher partiellement dans les conséquences de la guerre elle-même. La production surpasse partout la consommation en grande mesure. Il y a trente ans, la viticulture avait une grande production de 100 millions d'hl., aujourd'hui elle a atteint 150 millions. Cette accroissance en vin sur le marché mondial est fondé d'une part par la naissance des contrées viticoles outre le pays Européens, surtout en Amérique du Sud comme effet, que la viticulture Algérienne et Tunisienne se laisse sentir sur l'écoulement Européen. La différence entre l'offre et la demande s'est changé au détriment du prix du vin. La disproportion entre le prix de revient et le prix du produit s'est tellement aggravée que la viticulture de beaucoup de pays est tombée dans la plus grande crise.

A la même direction appartient le développement de l'abstinence qui d'un côté a fermé la porte à l'export Européen, d'autre part a pris pied en Europe même. Faute de ça, la consommation du vin fut restreinte de nouveau.

Comment il se peut, qu'on préfère les H.P.D. dans ces circonstances ?

En quadruple direction : 1. Préférence des cépages bon marché pour diminuer les frais de productions ; 2. Plantation des vignes dans les sols fertiles, surtout dans les plaines, pour augmenter la production ; 3. Diminuation des frais pour la lutte contre les maladies et les insectes nuisibles ; 4. Simplification des travaux, c'est-à-dire diminution des frais pour le personnel.

Outre la qualité, les H.P.D. sont en effet les meilleurs marché. La plantation dans les contrées des céréales, en première ligne dans la viticulture septentrionale, est à la fois la seule manière d'emploi pour beaucaup d'espèces, parce qu'ils s'adaptent difficilement. Une restriction effective des dépenses pour les fongicides et insecticides et pour le personnel, est généralement possible seulement par les H.P.D. Une telle restriction est obsolument nécessaire là où il y a un manque de main-d'œuvre comme par exemple en France méridionale par le manque de personnel, et dans les autres pays dans

la polyculture, où le nombre des travailleurs fut réglé d'après l'agriculture générale et non d'après la viticulture.

Ce sont les causes qui favorisent les H. P. D. Un tel changement de la viticulture sur la base des H. P. D. n'est possible et admissible que si ces préférences économiques ne sont pas liées avec des difficultés économiques, si ces préférences ne seront pas écartées par les conséquences et circonstances, ou par contre seront renversées.

Un des trait économique comme suite de la Hybridiculture est avant tout donné si les qualités des produits diffèrent de celles des sortes indigènes, employées jusqu'à présent, ou que le vin reste en général invendable. Mais pas seulement la qualité des vins peut mettre en déroute la rentabilité de la production en vin, le déplacement des vignobles de côtes dans les plaines, les plus fertiles, est une des plus dangereuses conséquences de la Hybridiculture. Là où il y a des montagnes qui peuvent être exploitées, sans exception pour la culture de la vigne, et où il y a en même temps des céréales dans les plaines, là un tel changement, un tel déplacement provoque une diminution de la production agricole.

Traitons les H. P. D. en général et en relation des questions les plus importantes :

Bien entendu, nous distinguons deux groupes des H. P. D., pour ainsi dire, les vieux et les nouveaux. Parmi les vieux H. jouent un grand rôle dans beaucoup des pays aussi en Europe de Sud-Est les suivants : Noah, Othello, Delaware, Jacquez, etc. Le jugement sur ces sortes doit être considéré comme une chose incontestable : La France, le pays, auquel nous devons le plus grand progrès dans la viticulture et hybridation, les a refusé complètement et les a remplacés par les autres sortes.

Les nouvelles sortes, que nous devons en première ligne à MM. Seibel, Couderc, Malègue, Bertille-Seyve, Baco, Gaillard, Castel, Oberlin et autres, montrent des progrès essentiels dans la direction de combiner la meilleure qualité avec la résistance contre les maladies et ennemis les plus graves. Pourtant les recherches des savants Français et d'autres états, ont démontré, que nous sommes encore bien loin du cépage idéal, qui démontre une bonne qualité du produit et une résistance pratique contre le phylloxera, le mildiou et l'oïdium.

La résistance contre le phylloxera de la plupart des H. P. D., est pourtant pour ces pays qui ne cherchent pas l'immunité absolue comme l'Allemagne, mais se contentent seulement d'une résistance pratique, est tellement minime qu'il faut les greffer. Dans cette relation nous devons des documentations précieuses aux exploiteurs français, allemands, aussi aux bulgares et aux russes. Avec le greffage des H. P. D. leur sens primitif disparaît complètement. Par conséquent il est prouvé que beaucoup d'Hybrides sont si sensibles dans leur adaptation, qu'ils ne prospèrent que dans un sol riche. Ça explique de nouveau de leur côté la propagation dans les sols des céréales. La sensibilité des H. P. D. vis-à-vis du Phylloxera et son inclination particulière de former des galles aux feuilles (Forme gallicole du Phylloxera), exclut leur emploi là, où les vignes ne sont pas encore complètement empestées.

Les vers de la vigne et les *Altises* concernent les H. P. D. presque autant que les vieux ; car un des savants français, professeur Degrully, à Mont-

pellier, dit : Quant aux vers de la vigne, les H. P. D. n'ont pas apporté un soulagement.

Contre le Mildiou résistent quelques-uns des plus nouveaux, mais aussi des vieux Seibel et Couderc passablement, de la manière, qu'il serait possible de rendre plus bon marché la production en vin par telles sortes. Mais la plupart lie avec cette résistance élevée une qualité inférieure de vin et s'exclut par soi-même. Beaucoup d'Hybrides montrent en même temps une sensibilité caractéristique contre les traitements au cuivre, — par les sulfatages se montrent une dépression dans la végétation et une certaine coulure — qui rend leur emploi presque impossible.

L'Oïdium attaque moins plusieurs H. C'est presque toujours que les sortes résistantes, contre l'Oïdium, sont en même temps sensibles contre le Mildiou, et sont exclus en dernier cas. Il est très important d'appuyer que la littérature française, pour servir aux intérêts du marché, est pleine de contradiction, et il y a quelques sortes qui furent fêtées comme résistantes contre le mildiou autrefois, se montraient même très sensibles à une preuve minutieuse. Nous devons estimer mieux des jugements défavorables que favorables. Mais aussi dans toutes ces questions notre livre cherche éclaircissement.

Un des phénomènes catastrophal qui n'a pas surgi jusqu'à présent tellement dans les vignobles indigènes, c'est *la coulure* de la plupart des H.P.D. Cette sensibilité est si grande que les H P. D. ont apporté des mauvaises récoltes en France dans les années 1923 et 1926, de sortes que certains viticulteurs et propriétaires de vignoble de H. ont passé sur la vigne vieille ou même sur le Noah.

D'une plus grande importance est *la qualité dn vin*. Justement ici règne une incertitude et un chaos. En général les H. se distinguent des vins indigènes par beaucoup d'acidité et quelquefois aussi par l'alcool, et — c'est le point frappant — par un goût plus ou moins différent d'un vin Européen, un goùt spécial ou dégoutant, framboisé ou foxé ou goût d'herbe. Beaucoup d'expositions des vins d'Hybrides qui furent installées en France, sous comparaison d'Hybrides avec les indigènes, comme celle à Paris ont démontré, que les vins d'Hybrides sont encore bien loin dans leur qualité, de remplacer les sortes indigènes Le point difficile de leur emploi est encore à prescrire aux meilleurs sortes aussi pour l'avenir proche, pour la consommation familiale ou pour le coupage, pour gagner une couleur foncée. La question de la qualité des vins est traitée dans notre livre à fonds, quant à la chimie et la vinification. Dans les mesures prises pour l'éloignement du goût foxé (défoxage) ou d'autre goût spécial se trouve un grand péril, ce péril menace pour le defet moral et l'introduction des méthodes illégales parce que ils sont presque tous hors des méthodes prescrites.

La production des Hybrides qui est tellement estimée dans une foule des publications étrangères, ne répond pas du tout à la réalité ; vraiment cette production n'est pas de sorte qu'il ne serait pas possible d'installer avec ces sortes une véritable production en masse. On parle en France constamment d'une production de 150-200 hl. par hectare. Au contraire, le fait est, que la viticulture française méridionale avec ses Aramon et Carignan dépasse la production des H. essentiellement.

La Suisse, où on a fait des essais minutieux pouvait démontrer que la sorte Muller-Thurgau, cépage indigène de là bas, donne presque 50 o/o plus

de vin que les meilleurs Hybrides jusqu'à présent. Nous pouvons conclure, que les récoltes des H P. D., n'importe où plantés, sont inférieures à ceux des producteurs en masse indigènes du même pays.

En résumant il est prouvé, que les qualités favorables qui feraient renaître l'Hybridiculture, sont distribuées sans règle. La résistance contre le mildiou à l'Oidium, la qualité, le rendement, la résistance contre la coulure, le phylloxéra, sont liés toujours à des différentes plantes et aucune ne pouvait pas être trouvée jusqu'à présent qui réponde à toutes ces questions. Professeur FARSY de l'école viticole et arboricole à Ecully près de Lyon a souligné le point essentiel en constatant : les Hybrides producteurs directs ne sont jamais complets.

D'un grand intérêt est le jugement des hybridiseurs exemplaires en France : BACO, constate que les H. nouveaux en général ont trompé et qu'on a passé en Dordogne à la viticulture indigène. OBERLIN désespère au succès final de la Hybridiculture et démontre comme le seul avantage de ces sortes la fertilité. COUDERC, le plus intelligent parmi les Hybridiseurs français prédit un changement du goût des consommateurs vis-àvis des H. P. D. et ajoute en même temps que les régions des grands crus comme celle de la grande production en France méridionale ne seront jamais occupées par les H.

Occupons-nous des pays viticoles européens les plus importants en coincidance avec la question des H. P. D.

France sans Alsace.

De vieux H. la France a encore surtout les : Noah, Othello et le Jacquez. La Bourgogne, l'illustre région des qualités en Saône et Rhône contient bien dans la plaine à côté des régions de qualités aussi des vins d'Hybrides, pour lesquels certains marchands font une vive propagande. En descendant la vallée du Rhône nous trouvons dans les différents départements des vignobles des H. mais en comparaison d'étendue modeste ; dans le Département Ardèche se trouvent les plantations d'expérience des Hybrideurs illustres, Seibel et Couderc. Mais pourtant la viticulture a disparu presque entièrement ici. La région des raisins de tables en Vaucluse, avec sa production énorme, est exclusivement plantée par des sortes indigènes. Les Hybrides pour ainsi dire ne s'y trouvent point.

Dans la France méridionale, en vraie sens du mot, avec sa production en masse où la viticulture et la vinification sont industrialisée, il y a bien des plantations des Hybrides, mais nulle part des régions exclusivement plantées par des Hybrides. L'importance est à peine plus grande dans les contrées qui tendent au Sud-Ouest vers Toulouse, où se trouvent les plantations intéressantes de M. Rouart, auquel nous devons beaucoup des renseignements sur cette question. Bordeaux, l'illustre centre des vins des grands crus ne contient pas des H. dans le Sauterne ni en Médoc, seulement dans les Palus quelques-uns pour la consommation familiale. Le Centre et le Nord de la France a des H. surtout dans la polyculture, la Champagne en est pour ainsi dire libre D'après les renseignements de M. Rouart, la France est empestée au surplus de 1 à 1 1/2 o/o d'Hybrides.

En quoi consiste la surprise pour le visiteur en France? Que ce ne sont pas seulement les régions de qualité, mais aussi celles de quantité qui sont pour ainsi dire libre des H, et que c'est surtout la polyculture qui les cultive.

Est-ce que c'est une situation permanente ? Pas du tout ! Car les Hybrideurs et les marchands de bois, boutures de la vigne, sont en train de chasser les régions de qualité et les régions de quantité, s'ils n'y trouveraient pas des obstacles. Le Ministère d'Agriculture à Paris a pourtant recommandé aux employés agricoles, sur l'instance de la commission interministérielle, de ne pas prendre part dans les essais pour éprouver les H. P. D. Cet avertissement fut fait par les viticulteurs méridionaux, cultivant et produisant en masse, qui s'opposent énergiquement contre la propagande des Hybrides producteurs directs comme je me suis convaincu l'année passée. Par conséquent il semble impossible que les Hybrideurs et les marchands de bois en France du Sud gagneraient du terrain sous peu de temps.

Et les contrées de qualités? Une loi fut promulguée en France en 1919 pour la défense de l'appellation d'origine. Dans ces temps il y avait à peine des plantations plus grandes en Bourgogne, Bordeaux, Champagne, etc. C'est pourquoi il suffirait de protéger d'abord en fixant les limites des contrées sans nomination des sortes. Mais les plantations en Hybrides se sont augmentées, se sont passées en fraude dans les régions de qualité et les tribunaux ont quelque fois accordé à de tels vins le droit de l'appellation d'origine comme par exemple : « Vin de Bourgogne ».

Cette concurrence dangereuse pour les vins indigènes aboutissait en 1927 à la loi de Capus, par laquelle il fut interdit aux Hybrides dans les régions de grands crus de porter le nom d'une région, qu'ils soient purs ou coupés. Avec cette loi est baclée la question des Hybrides dans les régions de qualité en France.

(*A Suivre*)

Dr Frédéric Zweigelt
Klosterneuburg (Autriche)

LA SITUATION DU MARCHÉ DU BLÉ EN FRANCE

Le *Bulletin des Halles* de Paris, dans son numéro du 17 juillet, nous annonce en ces termes une importante hausse du prix du blé en Amérique et s'exprime ainsi : « Blés. — Les quatre jours de clôture de Bourse ont coïncidé avec une activité sans pareille, des haussiers de Chicago et de Winnipeg, sur des avis de rendement « futur » en diminution de 70 millions d'hectolitres au Canada et sur des déceptions de battage aux Etats-Unis. Paris s'est donc trouvé, comme s'y attendaient les professionnels, vendredi dernier, en présence d'un fait accompli qui l'a pris tellement au dépourvu qu'il est à plus de 30 francs au-dessous de la parité de l'exotique. Alors que le courant avait clôturé la semaine dernière à 157 fr. 25, il a été coté ce jour : 159 fr., 159 fr. 50, 159 fr. 75, 160 fr. 160 fr. 25 à l'ouverture et 160 fr. 75, en clôture.

C'est donc une hausse de 3 fr. 50. On disait en Bourse que si la base de liquidation n'avait pas barré la hausse à 161 francs, le marché avait un coup de vent de 10 francs dans les voiles. Nombre de gens estiment que Paris n'ayant remué d'après le « Corn Trade New » que de 2 shillings, alors que partout l'ambiance était de 6 à 13, se trouvent dans une position fausse et à retardement.

Des haussiers disaient que notre récolte a été quelque peu échaudée, que

dans le Vexin, par exemple, le blé n'est pas si beau que l'an dernier, et que dans le Nord et l'Est, il faudra déchanter. Ils croient que le rendement ne dépassera pas 75 millions de quintaux.

Voilà donc la situation mondiale complètement retournée. Nous tenons à ce que nos producteurs de céréales qui ont été à la peine, connaissent exactement la situation du marché du blé.

Sur nos marchés du Midi, il y a certainement entre les plus bas cours de panique cotés dans les premiers jours de juillet et ceux cotés à ce jour, une différence de prix d'environ 20 francs par 100 kilos. Les ventes dites sur l'aire qui sont généralement les plus difficiles à négocier, touchant à leur fin, et les producteurs de céréales qui enferment leur grain pourront en discuter le prix avec les documents que nous tenons à mettre sous leurs yeux.

Nous ne dirons pas le moins du monde, que la situation permet tous les espoirs de hausse, il s'en faut de beaucoup, mais nous disons la situation se redresse conformément à ce que nous avions prévu et que le prix actuel du blé d'environ 160 francs les 100 kilos est encore loin du prix qu'il faudrait atteindre pour que cette culture soit possible dans le Midi de la France.

André Pallier,
Président de la Chambre d'Agriculture du Gard
et de la Fédération des Sociétés d'Agriculture
du Midi et du Sud-Est.

LE PROBLÈME DES ENGRAIS

Ornaisons (Aude), 14 juillet 1929

Mon cher Directeur,

Tous les viticulteurs auront certainement lu avec intérêt la communication de M. Lagatu, au Comice de Béziers. Cette étude respire tout ce que l'esprit scientifique a de plus précis et de plus consciencieux. On y trouve mentionné des axiomes qui, depuis longtemps, devraient être le *vade mecum* de nos compatriotes méridionaux. Presque toutes les publications relatives aux engrais émanent de savants, habitant le Nord, la plupart sont l'œuvre de professeurs de Grignon, elles sont basées sur l'étude des terres de la Beauce, et relatives surtout à la culture du blé. M. Lagatu insiste avec raison sur la nécessité, pour les viticulteurs du Midi, de ne pas accepter ces travaux faits pour le Nord, comme paroles d'Evangile. C'est la sagesse et la raison mêmes.

Nous n'arriverons à être fixés sur les besoins de la vigne, et sur la meilleure fumure à lui donner, comme sur le mode d'application des engrais, que par la réunion des observations et des expériences, émanées de tous les praticiens que cette question intéresse.

Il apparaît, en effet, qu'une expérience faite sur un point donné dans une région restreinte, ne peut éclairer de façon précise et complète la question des engrais de la vigne.

Que le ciel, le climat, soient le facteur dominant de la production viticole, c'est une vérité incontestable. M. Lagatu y insiste avec raison. Ouvrons ici une parenthèse qui nous paraît utile : « à l'heure actuelle, tout le Midi souf-

fre de la sécheresse, on regarde avec angoisse le moindre nuage, et on espère une ondée favorable qui ne vient pas.

Les vignes souffrent beaucoup, mais de *façon inégale*. Certains terrains ne *craignent pas*, suivant l'expression consacrée, et les souches se développent normalement. Ce sont des terres légères et peu calcaires. Mais il faut constater, qu'en dehors de cette différence venant du sol, l'*âge des vignes* est aussi un facteur très important. Mes jeunes plantiers sont bien plus verts, bien plus vigoureux que les vignes âgées. On voit les greffes de 2 à 6 ans gaillardes, vertes, chargées de fruit, tandis que les souches de 15 à 25 ans sont tristes et tout à fait rabougries.

Cette différence de résistance à la sécheresse causée par le sol, et l'*âge* des vignes est un des facteurs qui rendent difficile la solution de la question des engrais.

Dans les Corbières, commune de Montseret (Aude), les vignes qui ont reçu du fumier de bergerie, souffrent beaucoup. La nitrification n'a pu s'opérer, elles manquent d'azote, et surtout la compacité du sol dans les vignes anciennes ne permet pas le renouvellement des radicelles dévorées par le phylloxéra.

Les vignes jeunes de 3 ou 4 ans, dont le sous-sol a été remué par un défoncement récent, absorbent mieux les engrais, et sont plus vertes, mais dans l'ensemble les engrais chimiques (je n'emploie depuis 20 ans que des engrais azotés : sulfate d'ammoniaque ou nitrate de soude) sont bien plus efficaces que tous les autres produits. A Ornaisons, la peur de la sécheresse m'a poussé à vendre le fumier de mes écuries. Je n'ai mis dans mes vignes que du sulfate d'ammoniaque, et depuis 20 ans, ces vignes produisent, sans potasse et sans acide phosphorique. Il est vrai que je les arrose. Là où je ne puis les arroser, je mets les mêmes engrais de bonne heure et par des travaux répétés avec les cultivateurs de Saint-Chinian, j'ai des résultats moins bons que dans les vignes arrosées, mais très bons sur les jeunes plantiers, alors qu'ils sont médiocres dans les vignes vieilles.

Que conclure de ce qui précède ?

A mon sens, cela démontre, que pour *nos terres*, et j'insiste sur ce point, dans les terres rougeâtres de Montseret et dans la plupart des terres d'Ornaisons, l'azote est la dominante de la vigne, que l'apport de potasse est une dépense inutile, ainsi que l'acide phosphorique.

Il suffit de mobiliser la potasse de nos sols, par un peu de plâtre cru, et de mettre chaque année du sulfate d'ammoniaque de bonne heure ou du nitrate en avril. J'ai, près du village d'où je vous écris, 2 ou 3 vignes vieilles que je visite journellement, voici 20 ans qu'elles ne reçoivent que les engrais dont je vous parle. Elles sont chaque année chargées de fruits. Il faut toutefois reconnaître qu'au milieu de ces vignes anciennes, dans des terres argilo-calcaires très fortes, Riparia greffé en Carignan et en Grenache, il y a une tache de 2.000 souches qui reste rabougrie, insensible à toutes les fumures. C'est un coin de terre plus calcaire, plus compact que le reste. Ici ni les saisons favorables, ni les engrais n'ont d'influence sur les souches dont je parle, aucun engrais n'y agit.

Les facteurs de la vigueur de la vigne sont : 1° le sol ; 2° le climat, sécheresse ou pluie raisonnable ; 3° la propreté et l'ameublissement continuel du sol ; l'azote abondant et la mobilisation de la potasse par addition du plâtre. Les engrais organiques étouffent la vigne quand il ne pleut pas.

Enfin et surtout, les engrais sont efficaces sur les jeunes souches, parce

que le sol remué récemment laisse pénétrer l'azote à la profondeur des racines ; opération impossible pour les sols compacts, tassés depuis des années, et où les vieilles souches ont plongé leurs racines à des profondeurs que les engrais n'atteignent pas, à moins de pluies abondantes, chose rarissime dans nos regions.

Que les parcelles témoins soient plus belles que les vignes fumées (avec des engrais organiques), je l'ai constaté.

Cette année, à Monseret, les vignes non arrosées, fumées avec du crottin de mouton, sont rabougries, et semblent étouffées. L'engrais de cette nature, avec la sécheresse actuelle, est un non sens. Il vaut mieux ne rien mettre, quand on ne peut fumer au fumier de très bonne heure avant les pluies d'automne.

Pour les vignes jeunes, les vignes arrosées, dans nos régions, les engrais azotés suffisent, ils sont aussi efficaces dans les vignes vieilles arrosées.

Pour les sols très calcaires, non arrosables, sur de vieilles souches, dans les années de sécheresse, aucun engrais n'améliore le rendement. Voilà ce que je constate dans mes vignes.

Je considère que le *Progrès Agricole* ferait œuvre utile, en ouvrant ses colonnes à une enquête de cet ordre. Tout le monde en profiterait.

Pour terminer, un exemple : à Ornaisons, au lieu dit Oliverg, je possède une vigne de trois an , sol compact, caillouteux, très calcaire, craignant la sécheresse, Rupestris du Lot greffé en Carignan. Depuis trois ans, elle reçoit du sulfate d'ammoniaque. La récolte est tout à fait jolie cette année. Attenant à cette parcelle, un de mes amis a une vieille vigne. Elle est languissante et dépérit, quoique très bien cultivée. Mon voisin use d'engrais organiques, et laboure à la charrue. Je n'emploie que des engrais chimiques et me sers du cultivateur de St-Chinian.

Il y a donc dans cette question des engrais, une série de considérations à envisager. Le problème est complexe et difficile. M. Lagatu, en mettant la question à l'ordre du jour, mérite nos remerciements. Nous serions heureux que les observations qui précèdent provoquent d'autres renseignements venus de praticiens attentifs ».

A. Turrel,
Ancien ministre des Travaux publics.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Société Centrale d'Agriculture du Gard. — *L'application de l'impôt sur le chiffre d'affaires à la valeur de la nourriture fournie au personnel de l'exploitation.*

Au cours de la séance du 8 juillet, M. le Président de la Société fait connaître qu'à la suite d'une communication du Syndicat professionel d'Arles, signalant les investigations des agents du fisc dans les exploitations agricoles de la région, le Syndicat régional des Vignerons du Sud-Est a adopté le vœu suivant, que M. Jean Bosc, sénateur, et Gaston Bazile, député, ont annoncé l'intention d'appuyer

Ce vœu est ainsi conçu :

Le Syndicat,

Considérant que dans le département des Bouches-du-Rhône l'administration des Contributions Indirectes émet la prétention d'exiger des bayles, grangers ou payres, qui nourrissent le personnel de la ferme, l'impôt sur le chiffre d'affaires calculé sur la valeur des repas fournis ;

Considérant qu'aux termes de l'article Ier du décret de codification du 28 décembre 1926 l'impôt sur le chiffre d'affaires atteint les affaires faites par les personnes qui, habituellement ou occasionnellement, achètent pour revendre ou accomplissent des actes relevant des professions assujetties à l'impôt sur les bénéfices industriels ou commerciaux ;

Considérant que tel n'est pas le cas des bayles, grangers ou payres nourrissant le personnel de la ferme ; qu'ils agissent comme mandataires de l'exploitant, qui leur verse périodiquement les fonds nécessaires ;

Considérant que l'exploitant n'achète pas pour revendre, la nourriture n'étant pas payée par le personnel et constituant pour ce dernier un salaire en nature ; que l'exploitant qui ne tire aucun bénéfice de la nourriture fournie au personnel ne peut être assimilé à un hôtelier ou restaurateur, dont l'établissement commercial a pour objet la réalisation d'un bénéfice sur la nourriture fournie aux clients.

Considérant que cette nouvelle manifestation de la fiscalité outrancière de l'administration est d'autant plus remarquable qu'elle astreindrait l'agriculteur à des formalités d'écritures incompatibles avec l'exercice de sa profession ; que dès à présent les enquêtes pratiquées par l'administration dans les exploitations agricoles inquiètent et découragent les agriculteurs.

Sollicite vivement ses représentants au Parlement d'intervenir pour qu'il soit mis immédiatement un terme aux réclamations abusives de l'Administration.

La Société approuve ce vœu et le fait sien.

AGENCE P.-L.-M. MARSEILLE CANEBIERE

Sous ce nom, une nouvelle agence P.-L.-M. est crée à Marseille, 7 Boulevard Garibaldi, à proximité de la Canebière.

Heures d'ouverture au public : en semaine, de 9 h. à 12 h. et de 14 h. à 19 h. ; dimanche et jours fériés de 9 h. à 12 h.

Cette agence délivre les billets, assure la location des places de luxe de 1e et de 2e classes et effectue l'enregistrement des bagages.

Toutefois, les billets de 3e classe n'y sont délivrés et les places de 3e retenues que pour les personnes se déplaçant avec des voyageurs de classes supérieures qui demandent ces billets en même temps que les leurs.

Les voyageurs peuvent également se procurer, à l'Agence de Marseille-Canebière, les billets des services P.-L.-M. d'autocars et y faire enregistrer leurs bagages pour les gares P.-L.-M. situées sur ces services, que leur déplacement ait lieu uniquement en car ou partie en chemin de fer et partie en autocar.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les transactions sont restées peu importantes dans les Entrepôts parisiens au cours de la dernière huitaine, écourtée par un jour férié. Les prix, pour les quelques

ventes opérées ont été assez faiblement tenus. On a vu offrir des vins rouges du Midi 7°5 de 150 à 155 fr., des 8° de 160 à 170 fr., des 9° de 170 à 175 fr.; des Algérie 9° ont été proposés à 160 fr., des 10° de 175 à 180 fr. Tous ces prix suivant couleur et qualités, et pour l'hecto nu, sur gares ou quais de Paris.

Les demandes des détaillants n'ont pas encore été bien importantes chacune.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 15 juillet	Cours 22 du juillet
—	—	—	
8°	140	Pas	8 à 9° 115 à 125
8 à 9°		de cote	supérieur 125 à 130
9 à 10°	à	«	
11			Costières 180 à 150
11 à	215		
Rosé, Paillet, gris	150 à 185		120 à 130
Blanc Bourret	180 à 215		

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 16 juillet	Cours du 23 juillet
—	—	—	—
8°	160		
9°		8 à 9° 112 à 132	8 à 9° 112 à 132
10°	à	9 à 10°5 120 à 150	9 à 10°5 120 à 150
11°	193 fr.		
Rosé			
Blanc de blancs	150 à 185		

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouges, 7 deg. 5 à 11 degrés, 17 à 13 francs le degré, suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Bélarga. — Cave 300 hectos vin rouge, 8 degrés, à 15 fr. le degré. Enlèvement rapide.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 13 juillet	Cours du 19 juillet
—	—		—
8°	160	»	
9°	à		»
10°	190 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	19,00 à 20,00	»	»
Vins blancs	18,50 à 19,50	»	»
Petits degrés		14,00 à 15,00	»
Couleur moyenne		13,00 à 14	13,00 à 14,00
Supérieur		»	«

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Cote officielle : vins rouges, de 7 degrés 5 à 10 degré : de 16 fr. 50 à 14 fr. le degré, suivant qualité.

Observations : Retiraisons rapides.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 14 au 20 juillet 1929 :

Récolte 1928 — Vins rouges, 110 à 145 l'hecto ; bourrets et picpouls, 150 à 175 fr. ; clairettes, »»» à ««« fr. ; rosés, «« à »«,««.

Olonzac — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 21 juillet 1929 : Vins rouges, de »«,»» à 15 fr. le degré.

Carcassonne. — Semaine du 13 au 20 juillet 1929 :

Vins rouges, 132 à 145 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouges, de 7 à 11° de 120 à 155 fr. l'hecto.

Observations. — Affaires plus nombreuses ; les expéditions augmentent d'activité. Les vins de bonne tenue sont beaucoup plus demandés et obtiennent une plus-value.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatations des cours. — Cours moyens pratiqués du 12 au 18 juillet : Vins du Narbonnais, de 8 degrés, de 112 à 122 fr. ; de 9 degrés, de 125 à 130 fr. ; de 10 degrés, de 130 à 140 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 150 à 170 fr.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 14 fr. 50 à 14 fr.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 14 fr. 50 à 14 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 13 juillet	Cours du 20 juillet
—	—		
8°..........			
9°..........	160	8 à 9· 110 à 120	8 à 9· 110 à 120
10°..........	à	9 à 12· 120 à 132	9 à 12· 120 à 130
11°..........	220		
11 à 13°..........			
12°..........			

Perpignan. — Cours des vins du 20 juillet, communiqué de la Chambre d'Agriculture. — Vins rouges : les vins rouges de bonne tenue sont recherchés et achetés sur la base 15 fr. le degré.

Alcools : pas d'affaires.

HAUTE-GARONNE. — **Toulouse.** — Il s'est traité des foudres séparés en 9°5 à 120 fr., en 10°5 à 125 fr., en 9°6 à 135 fr., en 8° à 120 fr., en 11° à 150 fr. ; tous ces prix témoignent d'une certaine confusion, ils s'appliquent tous à de bons et jolis vins.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Nous avons eu toute une semaine de chaleur franche, quelque peu excessive même, puisque le thermomètre a marqué de 32 à 34 degrés à l'ombre et au nord. C'est un beau temps pour la vigne et les maladies cryptogamiques vont se trouver radicalement arrêtées. Le mouvement des affaires est peu important ; les prix sont fermes pour les vins rouges et en baisse pour les vins blancs. On cote les vins ordinaires rouges de 1.800 à 1.950 fr. le tonneau nu et les vins blancs de 1.650 à 1.850 francs.

LOIRET. — **Orléans** — (Cote officielle des courtiers assermentés). — Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 400 à 450 fr. Vin blanc de Blois, 365 à 400 fr. les 228 litres.

ALGÉRIE — **Alger** — Du 13 juillet 1929

Vin rouge, 1er choix, 12,50 à 13,50 ; 2e choix, 10,50 à 11,00 ; 3e choix, 10,50 à 11.00 le degré.

Oran. — Du 13 juillet 1929 :

1er choix, »« à 12,«« ; 2e choix, 10,25 à «« ; 3e choix, 8,75 à 9 fr. 75

ALCOOLS

Pézenas. — 3/6 vin, 86°, 910 ; eau-de-vie de vin de Pézenas 52° »««.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, 1075 fr. ; marc, 950 fr. les 100°.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales. — Raisins d'Algérie, les 100 kil., 350 à 550 fr.
Pujaut. — Raisins de 175 à 225.

TARTRES

Marché de Béziers du 19 juillet 1929

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	8 fr. 40 à 8,50 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	6 fr. 50 le degré acidité totale
— — 20 à 22 o/o —	7 fr. 00 —
— au-dessus.	» fr. «« à 7 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	10 fr «« à 10 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance sans changement.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 23 juillet 1929.

	courant	août	septembre-octobre
	—	—	
Blé	158-157,75	157 P.	157,75-158 P.
Seigle	121 N.	115 N.	114,50 N.
Avoine noire	114,75 P.	107,25-107,50 P.	110,25 P.
Avoine.....	112,50 N.	106 N.	106 N.

New York. — 19 juillet.

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver . ..	150 5/8	122.34	142.11	- 0.61
Juillet.....	...., ./.	.....	......	....
Septembre.............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre.................	139 1/8	98.85	131.83	— 0.60
Maïs disp	105 5/8	88 80	111.	— 0 02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ... ./. c. le bushel (... fr. .» les 100 kil. bigarré durum ... ./» cents (... fr. »).

Alger. — 13 juillet 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 159 à 160 fr.
Blé tendre colon 2e choix, »»» à ««» fr.
Blé dur colon. 160 à 161 fr
Orge colon, 83 à 84 fr.
Avoine d'Algérie, 91 à 92 fr.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 138 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 120 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 350 à 360 fr ; sulfate cuivre neige. 355 365 à fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 33 fr. ; sulfate de fer, 33 à 37 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 14 au samedi 20 juillet 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers					
Dimanche	18.2	15.6	24	21	«	»
Lundi	26.9	15.6	«	»	«	»
Mardi	30.5	15.7	26	25	»	»
Mercredi	27.5	13.4	29	28	»	«
Jeudi	31.9	11.0	32	31	0.2	3
Vendredi	»	«	30	26	»	»
Samedi	»	»	32	31	»	«
Total					68.3	9
	Angoulème					
Dimanche	23.0	18.8	»	19	«	»
Lundi	30.5	17.8	»	21	»	»
Mardi	36.5	17.1	»	24	«	»
Mercredi	36.8	»	»	21	»	»
Jeudi	36.5	11.4	«	28	0.2	»
Vendredi	«	«	»	25	»	»
Samedi	«	»	»	28	«	»
Total					109.1	10
	Clermont-Ferrand					
Dimanche	19.0	14.2	23	22	»	»
Lundi	26.2	12.3	26	24	«	»
Mardi	29.5	12.0	26	24	»	»
Mercredi	30.0	7.0	30	28	»	»
Jeudi	30.6	12.6	»	»	»	»
Vendredi	«	»	»	»	«	»
Samedi	»	«	»	.	«	«
Total					204.	9
	Bordeaux					
Dimanche	19.7	16.5	«	»	»	«
Lundi	29.6	12.6	26	24	»	«
Mardi	33.4	12.8	30	28	«	»
Mercredi	33.4	9.5	32	31	»	»
Jeudi	34.7	9.8	32	28	»	»
Vendredi	»	»	35	33	»	»
Samedi	«	»	30	28	»	»
Total					171.5	»
	Toulouse					
Dimanche	20.1	16.9	26	24	«	»
Lundi	31.2	17.7	27	26	»	»
Mardi	32.8	13.4	30	29	»	»
Mercredi	33.1	10.4	34	32	»	«
Jeudi	28.2	10.4	35	33	«	«
Vendredi	«	»	35	30	»	»
Samedi	»	»	35	33	«	«
Total					189.4	»
	Perpignan					
Dimanche	23.8	19.6	29	26	»	«
Lundi	25.0	23.6	30	28	»	»
Mardi	30.1	14.9	33	32	2	«
Mercredi	36.3	19.5	30	28	«	«
Jeudi	29.5	14.2	31	27	«	«
Vendredi	«	«	33	31	»	1
Samedi	»	»	31	27	«	»
Total					82.4	2.1

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Mourmelon					
Dimanche	29.2	11.3	22	21	«	»
Lundi	29.8	14.0	24	20	«	»
Mardi	31.8	13 1	26	23	»	»
Mercredi	25.0	6.2	29	26	»	«
Jeudi	18.0	10.3	32	29	«	»
Vendredi	«	«	»	«	»	«
Samedi	»	»	32	29	«	»
Total					62.4	36.
	Dijon					
Dimanche	28.5	16 1	21	21	»	»
Lundi	30.0	19.6	26	22	»	»
Mardi	29 5	16.8	26	23	»	«
Mercredi	25.1	10.0	29	27	»	«
Jeudi	20.0	11.8	34	30	1.0	»
Vendredi	»	«	«	«	»	»
Samedi	»	»	34	30	»	»
Total					28.1	»
	Lyon					
Dimanche	28.2	15.9	25	22	«	»
Lundi	28.4	15.8	27	25	»	«
Mardi	27.5	13.3	28	25	»	«
Mercredi	23.5	8.0	31	29	«	»
Jeudi	18.6	10.7	36	37	1.4	»
Vendredi	«	»	37	34	»	«
Samedi	»	»	36	30	»	«
Total					120.5	3.3
	Marseille					
Dimanche	30.2	16.4	29	27	»	«
Lundi	29.6	15.8	30	20	»	«
Mardi	27.9	12.9	29	27	»	»
Mercredi	26.9	10.6	31	28	«	»
Jeudi	25.0	15.0	32	28	«	»
Vendredi	«	«	32	29	«	»
Samedi	«	«	32	28	»	»
Total					80.6	»
	Montpellier					
Dimanche	31.	17.5	31.4	14.2	»	«
Lundi	32.	16.5	32.0	16.5	»	»
Mardi	30 7	16.5	32.3	16.9	0.2	«
Mercredi	28.6	16 9	33 0	18.9	»	»
Jeudi	32.6	16.5	32.2	16.1	0.1	»
Vendredi	32.4	17.5	34.3	16.5	«	«
Samedi	31.6	17.1	34 6	18.9	»	»
Total					67.0	1.7
	Alger					
Dimanche	27.0	17.6	«	26	»	»
Lundi	27.2	18.1	»	«	»	»
Mardi	26.6	17.3	»	»	»	»
Mercredi	26.3	18.2	»	21	»	»
Jeudi	27.1	17.4	«	«	»	»
Vendredi	27 6	13 9	«	»	«	»
Samedi	30.5	11.8	»	»	»	«
Total					104.9	2

Observations. — Eté. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.**